



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH



FEIERLAUNE

www.hotel-forsthaus-nuernberg-fuerth.de



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG • FÜRTH

Liebe Gäste, liebe Forsthaus-Freunde,

lassen Sie bei uns die Korken knallen! Ein unvergessliches Zusammentreffen erfordert kompromisslose Qualität, perfekten Service und ein atemberaubendes Ambiente. Im Forsthaus Nürnberg-Fürth stehen Ihnen gleich mehrere Eventflächen zur Verfügung. Vom Empfang im kleinen Rahmen über das mondäne Gala-dinner bis hin zur romantischen Traumhochzeit – unsere stimmungsvollen Räume sowie das großzügige Gelände in einmaliger Lage sind vielseitig bespielbar und garantieren vor allem eines: eine einzigartige Atmosphäre, die in der Region ihresgleichen sucht!

Gemeinsam mit Ihnen möchten wir Ihre Feierlichkeit zu einem einzigartigen Erlebnis machen. Unser Team aus erfahrenen Mitarbeitern steht Ihnen von der Idee bis zur Durchführung mit Engagement und Herzblut zur Seite. Gerne besprechen wir mit Ihnen individuelle Anforderungen und Wünsche und stimmen diese bis ins Detail ab, empfehlen den passenden DJ, Fotografen oder Floristen aus unserem bewährten Portfolio langjähriger Partner. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin und lassen Sie sich von dem unverkennbaren Flair unseres Hauses inspirieren.

Und natürlich dürfen Sie auch einfach so zum Essen und Kaffeetrinken bei uns vorbeikommen: vor dem Waldspaziergang, nach einer Runde Wellness – oder zum Mittagessen mit Familie und Freunden.

Auf eine gelungene Feier

Ihr Hotel Forsthaus Nürnberg-Fürth





INHALT

	<i>Seite</i>
Räumlichkeiten	6
Angebot	14
Zimmer und Forst Spa & Fit	16
Lageplan EG	18
Übersicht Restaurants	20
Fingerfood & Snacks	22
Menüvorschläge	24
Ansprechpartner	30
Kontakt & Anfahrt	32



STIMMUNGSVOLLES AMBIENTE

In vollen Zügen genießen, sich zu jeder Tageszeit kulinarisch verwöhnen lassen: Im Forsthaus leben wir Gastfreundschaft und zelebrieren den Genuss. Entdecken Sie unser Restaurant maximilian's mit seiner imposanten Sonnenterrasse und den gemütlichen Stuben und lassen Sie sich und Ihren Gästen köstliche Kreationen kredenzen. Unser Küchenchef stellt dabei bayerische und regionale Produkte in den Mittelpunkt. So begegnet Ihnen in jedem Gericht eine Komponente Frankens wieder – ob klassisch zubereitet oder modern interpretiert. Gerne kreieren wir für Ihre Feier ein Menü und Buffet nach Ihren Wünschen.



Für bis
zu 130
Personen

Sie wollen in großer Runde feiern? Dann ist unser mondänes Restaurant maximilian's mit seiner einzigartigen Atmosphäre und der großzügigen Raumaufteilung die perfekte Location für Ihre Feier.

maximilian's
R E S T A U R A N T

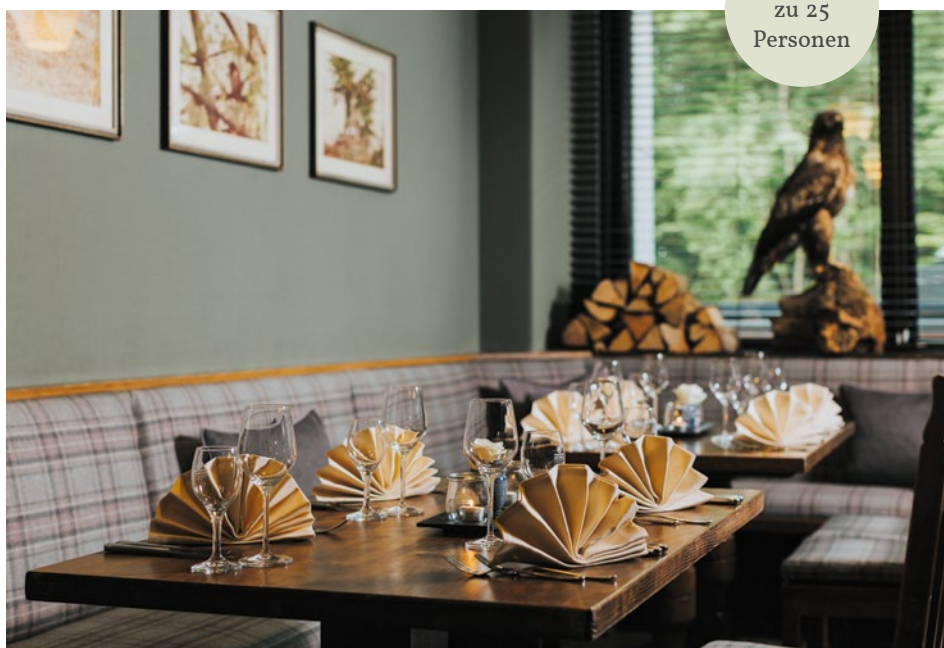




Für bis
zu 35
Personen

Bauernstube

Unsere Bauernstube ist für Feiern mit mittleren Gruppengrößen prädestiniert. Hier treffen Tradition und Moderne im gekonnten Mix aufeinander und kreieren eine harmonische Wohlfühlatmosphäre.



Für bis
zu 25
Personen

Jägerstube

Unsere urige Jägerstube lässt keinen Zweifel mehr daran, dass der Wald ganz nah ist. Bestens geeignet für etwas kleinere Personengruppen, die ein gemütliches Beisammensein schätzen.



Für bis
zu 50
Personen



Die stylische Bar lädt mit ihrer einzigartigen Rumauswahl aus aller Welt sowie mit einer exquisiten Wein- und Cocktaillauswahl und regionalen Bierspezialitäten zum Verweilen ein. Ein gelungener Ort, um jede Veranstaltung ausklingen zu lassen!

Für bis
zu 30
Personen

Braustüberl

Für alle, die es etwas zünftiger lieben: In unserer originellen Bar mit extra großem Tresen gibt es gutes Landbier vom Fass oder ein herbes Pils, je nach Geschmack. Da bleibt nur noch eines zu sagen: Prost!

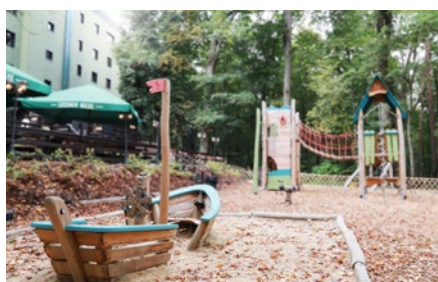




maxgarten BIERGARTEN

Apropos zünftig: Das grüne Blätterdach liefert die perfekte Kulisse für unseren Biergarten. Hier lässt sich die fränkische Genusskultur mit Blick auf den Fürther Stadtwald zelebrieren. Auf die kleinen Gäste wartet der neue, direkt angeschlossene Abenteuerspielplatz.

Für bis
zu 130
Personen







DRAUSSEN IST DAS NEUE DRINNEN

Auf unserer stilvoll bepflanzten und saisonal dekorierten Außenfläche können Sie die frische Waldluft genießen oder sich an unseren Feuerschalen wärmen. In jedem Fall ein Ort für ein geselliges Beisammensein.

Für bis
zu 140
Personen



HIGHLIGHTS FÜR IHRE FEIER

Stilvoll empfangen

Gelungener Auftakt für Ihre Feierlichkeit: Das Foyer vor unserem Saal, bei schönem Wetter auch mit Sonnenterrasse, bildet die perfekte Szenerie für einen gebührenden Empfang. Angestoßen wird mit einem Getränk ganz nach Ihrem Gusto, passend dazu servieren wir auf Wunsch eine Auswahl an delikaten Canapés.



Schmankerl für zwischendurch

Kaffee und Kuchen haben Tradition, entsprechend festlich aufgedeckt servieren wir diese kleine Auszeit auf der Terrasse oder in den Stuben unseres Restaurants maximilian's. Des Weiteren lädt der Fürther Stadtwald zu einem Spaziergang zwischen den Mahlzeiten ein.



Für den perfekten Look sorgt unsere Hair & Make up Artist im hauseigenen Friseursalon im Foyer.



Barausklang

Eine gelungene Feier findet ihren Abschluss – wie sollte es anders sein – an der Bar. In unserer max Bar bieten wir Ihnen ausgewählte Weine, außergewöhnliche Cocktails, klassische Drinks und lokale Bierspezialitäten. So können Sie Ihre Feier in gepflegter Manier Revue passieren lassen.



Außergewöhnliches Adventsrauschen

Zelebrieren Sie diese festliche Zeit mit uns! Wie wäre es zum Beispiel mit einem Aperitif am Feuerkorb und einem anschließenden Adventsmenü oder Buffet in einem unserer festlich dekorierten Restaurants? Egal ob klassisch, individuell oder rustikal: Unser Haus bietet besondere Möglichkeiten für Ihre Weihnachtsfeier!

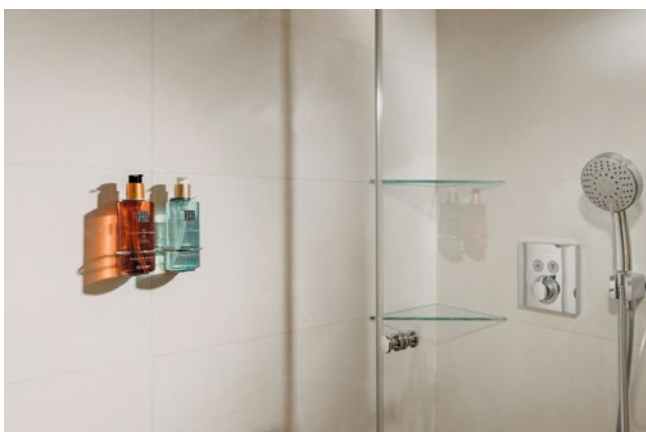
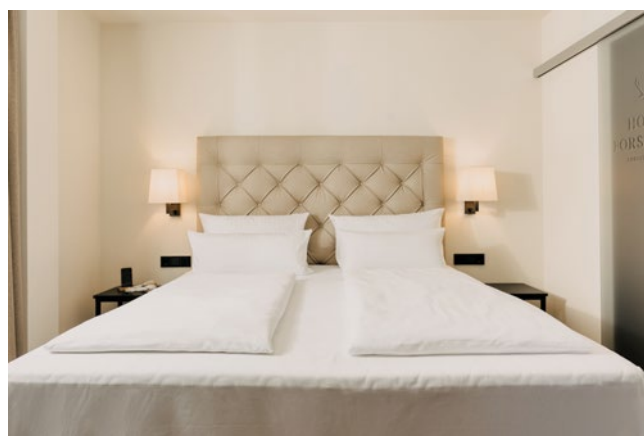


AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Was Sie von uns erwarten dürfen? Nur das Beste!

- Die detailgenaue Betreuung und Planung Ihres Events
- Ein köstliches Probeessen für den Veranstalter zu 50% Rabatt
- Aperitif mit Canapés für einen erlesenen Auftakt
- Kaffee und Kuchen für den Hunger zwischendurch
- Ein exklusives Menü, Buffet oder Grillbuffet mit regionalen Spezialitäten ganz nach Ihrem Gusto
- Einen Mitternachtssnack, um nochmal so richtig in Schwung zu kommen
- Eine großzügige Tanzfläche, die Sie und Ihre Gäste bis in die Morgenstunden trägt

WIPFEL- & WOHLFÜHL- ATMOSPHERE



Wurzeln schlagen

Unsere 114 Zimmer und Suiten sind der perfekte Rückzugsort und bestechen mit ihrem innovativen Wald-Design, stilvollem Interior aus hochwertigen Naturmaterialien, modernen Badezimmern und weiteren Annehmlichkeiten. Für maximalen Schlafkomfort sorgen unsere Queensize- oder Doppelbetten, die Comfort Zimmer bieten durch eine zusätzliche Ausziehcouch ausreichend Platz für Familien mit Kindern. Unsere Juniorsuiten verfügen zudem über einen eigenen Wohnbereich sowie Terrasse oder Balkon. Von einem Großteil der Zimmer haben Sie einen herrlichen Blick auf den Fürther Stadtwald – lassen Sie sich vom Walddrauschen in den Schlaf wiegen und atmen Sie am Morgen erstmal tief durch.

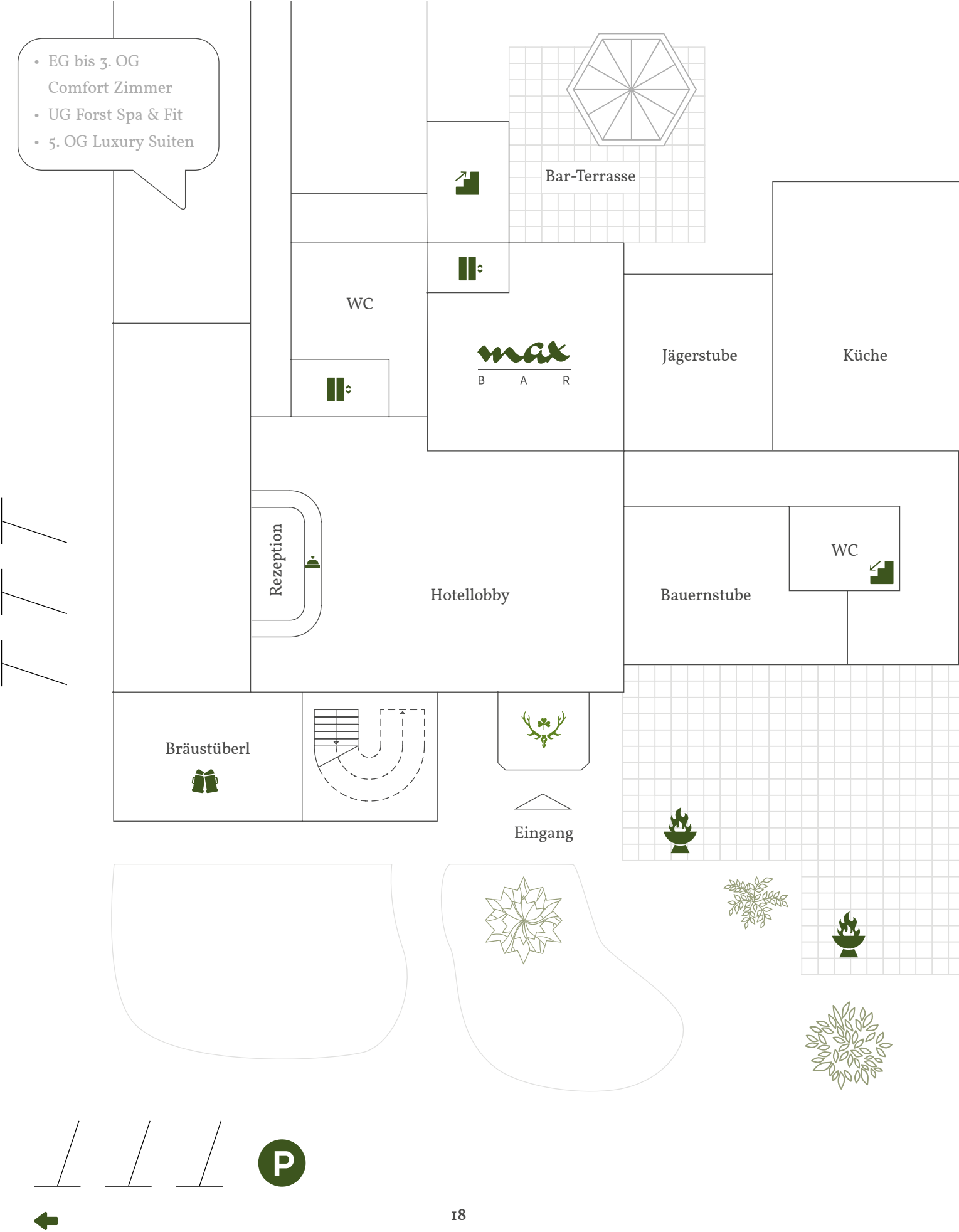


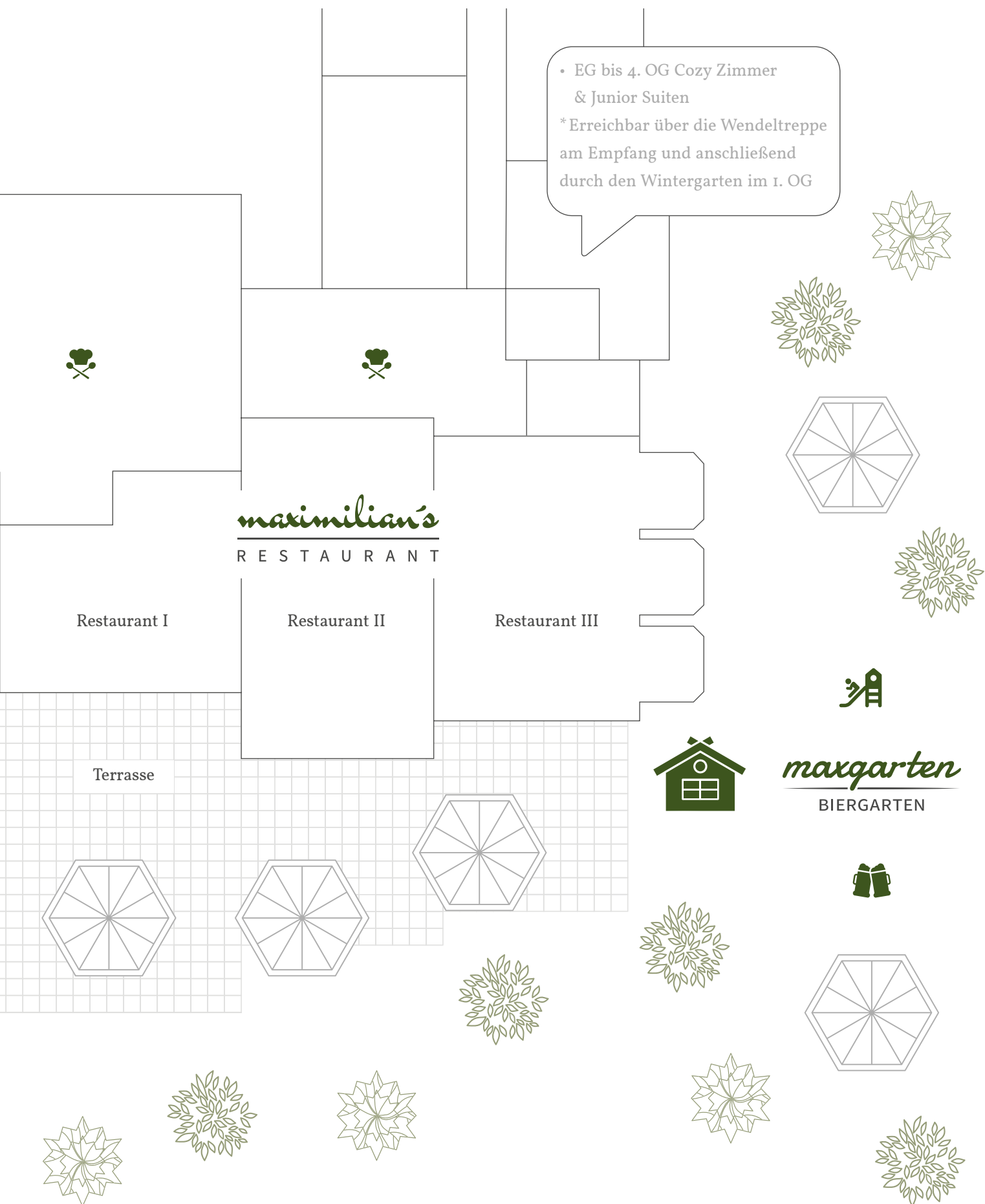
Waldgeflüster für die Sinne

In unserem Forst Spa & Fit können Sie auf 300 m² abtauchen, den Alltag ausschwitzen und Kraft tanken. Ziehen Sie Ihre Runden durch unseren Pool und entspannen Sie sich in der Sauna oder dem Dampfbad. Falls Ihnen der Sinn nach einem effizienten Workout steht, ist unser brandneuer Fitnessbereich mit modernsten Geräten genau das richtige Revier für Sie.



Lageplan EG





Übersicht Restaurants

RESTAURANT	MAX. PERSONENZAHL	
Restaurant I	40 Personen	insgesamt 130 Personen
Restaurant II	42 Personen	
Restaurant II	48 Personen	
Bauernstube	35 Personen	
Jägerstube	25 Personen	
Terrasse	140 Personen	
max Bar	50 Personen	
Bräustüberl	30 Personen	
maxgarten	130 Personen	



BESCHREIBUNG

Modernes Interieur, Parkett und Teppichboden, stilvolle Lichtelemente, hochwertige Textilien und Tapeten sowie dekorative Details sorgen in unserem Restaurant für ein stimmungsvolles Ambiente. Platzieren Sie Ihre Gäste an edel aufgedeckten Tischen (Möglichkeit zum Buffet ist ebenfalls gegeben) und genießen Sie dank der großzügigen Raumaufteilung einen reibungslosen Ablauf in einzigartiger Atmosphäre.

maximilian's
R E S T A U R A N T

Ein gelungener Mix aus Tradition und Moderne: Unsere Bauernstube bildet mit ihren gepolsterten Sitzbänken und Stühlen, dem Parkett, der außergewöhnlichen Beleuchtung und liebevollen Details – wie etwa den zauberhaften alten Wandfliesen – eine harmonische Kulisse mit Wohlfühlcharakter.

Die urige Jägerstube lädt mit klassisch-traditionellem Interieur, Jagdbildern aus vergangenen Zeiten und warmen Lichtelementen zu einem gemütlichen Beisammen in authentischer Atmosphäre ein. Ausgestattet mit Parkettboden und hochwertigen Textilelementen.

Die große Terrasse mit Blick auf den Fürther Stadtwald ist mit Steinfliesen, hochwertigen Außenmöbeln und großflächigen Premium-Sonnenschirmen ausgestattet. Farblich abgestimmte Textilien, eine liebevolle Tischdekoration und die stilvolle Begrünung runden das Konzept ab.

Retro-Elemente, ein klassischer Tresen, stylische Lounge-möbel sowie ein dunkler Holzboden und gedimmtes Licht machen die max Bar zu einem stimmungsvollen Refugium.

max
B A R

Ein rustikales Interieur aus hochwertigem Holz, der extra große Tresen und authentische Details sorgen im Bräustüberl für eine gemütliche Atmosphäre.

Von Wald umgeben lädt unser Biergarten mit teils überdachten Sitzplätzen zum zünftigen Beisammensein ein. An rustikalen Holztischen und -bänken lässt es sich hier an der frischen Luft verweilen, während auf Kinder ein neuer Abenteuerspielplatz wartet.

maxgarten
BIERGARTEN

FINGERFOOD UND SNACKS



AUSWAHL AN APERITIF-HÄPPCHEN UND FINGERFOOD

Roastbeef | Paprikacreme | gebackene Selleriestreifen

Saté-Spieße vom Hähnchen | süße Chilimarmelade | Frühlingslauch | Sesam

Nürnberger im Schlafrock | Speck | Sauerkraut

Gebackene Weißwurst | süße Senfcreme

Geräucherter Lachs | Senf-Dillsoße | Staudensellerie

Eingelegter Matjes | Hausfrauensoße | Apfelgelee | Radieschen

Ziegenkäse auf Toast | Honig | Walnüsse

Salat vom Antipasti-Gemüse | gebackener Rucola

APPETIZER AUF FRISCHEM BAGUETTE

Steinofenbaguette | Wacholderschinken | Meerrettich
Steinofenbaguette | Zwetschgenbammes | Cocktailtomaten | Kräuter
Körnerbaguette | Frischkäse | Räucherlachs | Gurke | Cocktailtomate | Kräuter
Walnussbaguette | Forellencreme | Petersilie | Zitronenaroma
Steinofenbaguette | Frischkäse | Kräuter | Paprika | Gurke
Walnussbaguette | Schnittkäse | saures Gemüse | Kräuter

CIABATTA UND SANDWICHES

Tomate | Mozzarella | Basilikum-Pesto
Mailänder Salami | Tomaten-Pesto | Rucola
Roher oder gekochter Schinken | Blattsalat | Gurke | Tomate | Kräuter
Käsecreme | Blattsalate | Tomate | Gurke
Räucherlachs | Frischkäse | Rucola | Gurke

FÜR IHREN STEHEMPFANG / GALA-IMBISS

Tramezzini mit geräucherter Ente | Preiselbeer-Gel | Kopfsalat
Weißwurst-Quiche | süße Senfcreme
Kleine Frikadellen vom Wild | Kartoffelpüree | gegrillte Paprika | Wild-Jus
Nürnberger Bratwürste | Rahmkraut | Schwarzbrotchip
Gebackene Praline mit Salz-Karamellfüllung
Geeiste Kokoscreme mit Himbeerfüllung | Haselnussmantel
Beerencreme | Blätterteig | Espressobohnen-Gel
oder
Gebeizter Hering | Apfelgelee | Frisée | Hagebuttencreme
Weißwurst-Quiche | süße Senfcreme
Wildschwein unter der Nusskruste | Zwiebel-Marmelade | Rosenkohl
Zanderfilet | Joghurtcreme | Dill, Apfel- und Kartoffelperlen
Ravioli mit Rote-Beete-Füllung | Sanddornsoße | Gemüsechips
Gebackene Praline mit Salz-Karamellfüllung
Geeiste Kokoscreme mit Himbeerfüllung | Haselnussmantel
Beerencreme | Blätterteig | Espressobohnen-Gel

MENÜVORSCHLÄGE



REGIONAL 1

Fränkische Hochzeitssuppe | Leberknödel | Grießnockerl | Pfannkuchenstreifen | Gemüsejulienne

Knuspriges Schäufele | Landbiersoße | Sauerkraut | Kartoffelkloß

oder

Zander | Kräuterkruste | Kartoffel-Erbsen-Püree | Vichykarotten

Frucht/Kirschmichl | Marillen/Vanillesoße | Mohn/Kirscheis

REGIONAL 2

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck | Croutons | Kräutern

Kalbsbraten | Silvaner-Rahmsoße | Macaire-Kartoffeln | kleiner Salat

oder

Forelle Müllerin | Salzkartoffeln | braune Butter | kleiner Salat

Bayrisch Creme | Krokant-Blätterteig | marinierte Früchte | Marillengelee

MEDITERRAN

Suppenduett von der roten und gelben Paprika | Rosmarin-Croutons

Maispoullarde in Kräutern gebraten | Madeirajus | Kartoffelwürfel | Tomatenkompott

oder

Saibling | Linguini | Zitronen-Buttersoße | Spinat | Kirschtomaten

Mascarpone-Creme | Crème de Cassis | gratinierter Baiserschaum | Orangenfilets

Gazpacho leicht pikant | geröstete Pistazien | Kräuter-Pesto

Maurische Schweinefilet-Spieße | leichte Peperonata | Limette | gebackene Kartoffeln

oder

Doradenfilet | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Spanischer Mandelkuchen | Sabayon | saisonale Früchte

VEGETARISCH

Taboulé | Rote-Bete-Carpaccio | Limettenreduktion | gebackener Rucola

Offene Lasagne mit sautiertem Gemüse | geschmolzene Salbeibutter

Zitronencreme im Blätterteignest | Schokoladen-Sponge-Cake | Weißwein-Zabaione

oder

Romanasalat | Kräuterdressing | confierte Cocktailltomaten | geröstete Nüsse

Cremige Polenta | gegrilltes Gemüse | Tomatenfond | Kerbel-Pesto

Apfel-Vanille-Törtchen | Fruchtgelee | Baiserschaum

VEGAN

Romanasalat | geröstetes Brot | Cocktailtomaten | Gurken | Paprika | Radieschen | Beeren-Vinaigrette

Couscous | Rote-Bete-Creme | geschmorter Fenchel | orientalische Gewürze

Kokosnusscreme | süßer Filoteig-Chip | Fruchtcreme | Passionsfruchtsorbet

oder

Kartoffel-Meerrettich-Süppchen | gerösteter Curry-Blumenkohl | Kräuter

Kartoffel-Zucchini-Rösti | Ratatouille | Auberginen-Mandelcreme | Tomaten | Petersilien-Pesto

Frucht-Salpicon | Quinoa-Vanilleflammerie | Nuss-Crumble

BUFFETS REGIONAL

Deftige Pfannkuchensuppe

oder

Fränkische Hochzeitssuppe

*Wird
serviert*

Geräuchertes Forellenfilet | Meerrettichvariation

Fränkisches Spezialitätenbrett mit heiß- und kaltgeräuchertem Schinken |

Kalter Braten | Essiggemüse | Senf/Meerrettich

Hausmacher-Stadtwurst mit Musik

Salatbuffet | Rohkostsalate | angemachte Salate | Dressings | verschiedene Toppings

Frisches Brot und Baguette | Butter und Aufstriche

Kleine Schäufele | Landbiersoße

Tafelspitz | Meerrettichsoße

Wels | Kräuterrahmsoße

Serviettenknödel | Waldpilz-Rahmsoße

Salzkartoffeln | Bunter Reis | Kartoffelklöße | Bayrisch Kraut | Frisches Marktgemüse

Auswahl an bayerischen Desserts

Kompotts | Fruchtsoßen

Obstvariation

Extra dazu bestellbar:

Käsespezialitäten aus dem Frankenland | Feigensenfsoße | Brotauswahl

MEDITERRAN

Salat- und Antipasti-Buffer

Mediterrane Schinken- und Wurstausswahl

Griechischer Bauernsalat

Couscous-Salat | gegrilltes Gemüse

Meeresfrüchtesalat mit Oktopus

Verschiedene mediterrane Cremes

Ofenfrisches Baguette | Butter und Aufstriche

Minestrone oder Gazpacho

*Nach
Jahreszeit*

Hähnchen-Piccata | Ratatouille mit Madeira

Mediterrane Fischvariation | Schmortomaten mit Sommerkräutern

Lasagne mit mallorquinischer Peperonata

Rosmarinkartoffeln | gebratene Gnocchi | Orecchiette | Tomatenreis | sommerliches Gemüse

Tiramisu

Panna Cotta | verschiedene Fruchtsoßen

Spanischer Mandelkuchen

Extra dazu bestellbar:

Italienische/spanische Käseauswahl | Feigensenfsoße | Brotauswahl



MENÜ UND BUFFETAUSWAHL

Hier dürfen Sie Ihr Menü und Buffet selbst gestalten,
wir sind Ihnen auch gerne dabei behilflich.

*Das
gibt's
davor*

Geräuchertes Forellenfilet | Lauch-Walnuss-Salat | Meerrettich-Variation

Fränkische Tapas – kleine Fleischküchle in pikantem Tomatenragout | Mini-Leberkäs-Praline auf Kartoffelsalat

Nürnberger im Schlafrock | gebackene Mini-Weißwürste mit süßem Senf

Tomate-Mozzarella | Balsamico-Glace | Olivenöl | Basilikum

Antipasti

Tranchen vom Roastbeef | Soße Tatar

Matjesfilet Hausfrauen-Art

Fränkische Schinkenauswahl | Essiggemüse | verschiedene Dips

Auswahl vom geräucherten und gebeizten Fisch

Salatbuffet mit angemachten Salaten und Blattsalaten | verschiedenen Dressings

Kalamata-Oliven-Auswahl

VOM SUPPENKASPER

Fränkische Hochzeitssuppe

Kraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Leberklößchen | Grießnockerl | Gemüsejulienne

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck | Croutons | Kräuter oder geräucherte Bratwurst

Kräftige Hühnerbrühe | Hähnchenfleisch | Gemüsejulienne | Kräuter

Italienische Minestrone

Linsencremesüppchen mit Curry | geröstete Mandeln

Zwiebelsuppe | Käsetoast | Cognac

Feines Kürbisrahmsüppchen | Orange | Kürbiskernen | Kürbiskernöl (saisonal)

FÜR UNSERE JÄGER

Hirschragout | Waldpilze | Semmelknödel | Preiselbeeren | Salat (saisonal)

Hirsch und Wildschwein | Wacholderrahmsoße | Spätzle | Gemüse (saisonal)

Geschmortes Ochsenbäckchen | Jus | Kartoffelpüree | Gemüse

Rinderbraten | Burgunder | Jus | Semmelknödel | Blumenkohl

Züricher Geschnetzeltes | Champignon | Silvaner | Macaire | Salat

Roastbeef | Soße Bernaise oder Pfefferrahmsoße | Kartoffelgratin | Karotten

Zartes Schweinefilet | Kräutermantel | Jus | Perlzwiebeln | Spätzle

Barbarie-Entenbrust | Jus | Polenta | Gemüse

Ofenfrisches Schäufele | Dunkelbierjus | Kartoffelkloß | Sauerkraut

Fränkische Bratwürste | Sauerkraut | Brot



FÜR UNSERE ANGLER

Zanderfilet | Silvaner-Buttersoße | Kartoffelstampf | glacierte Möhrchen
Forelle Müllerin Art | Petersilienbutter | Salzkartoffeln | Blattspinat
Saibling | Linguini | Zitronen-Buttersoße | Spinat | Kirschtomaten
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet | Limetten-Rosmarinsoße | Rucola-Risotto | Kirschtomaten
Doradenfilet | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Heilbutt | Kartoffel-Lauchragout
Wels | Wurzelsud | Rissolé Kartoffeln | Wurzelgemüse
Gebratener Seeteufel | Speckschaum | cremige Polenta | Gemüseragout

FÜR UNSERE GEMÜSEFREUNDE

Serviettenklöße | frische Waldpilze in Rahm
Gemüselasagne | Tomatenragout
Gnocchi in Salbeibutter gebraten | Cocktailtomaten | Mandeln
Penne | Staudensellerie | Cocktailtomaten | Curry-Butter
Couscous | gegrilltes Gemüse
Mit Tomatenreis gefüllte Paprikaschote

DESSERT

*Das
gibt's
danach*

Panna Cotta | Fruchtsoße – Variationen je nach Menü oder Saison möglich
Creme Brûlée
Hausgemachtes Tiramisu – Variationen je nach Menü oder Saison möglich
Bayrisch Creme
Trilogie von der Mousse au Chocolat
Grießflammerie gratiniert
Apfelküchle oder Apfelstrudel mit Vanillesoße
Marinierter Obstsalat aus saisonalen Früchten
Lebkuchenstrudel | Vanillesoße (saisonal)
Hausgemachte Parfaits der Saison
Petit Fours

MITTERNACHTSIMBISS

Hausgemachte Gulaschsuppe
Chilli con Carne
Spezialitätenbrett vom Schinken | Wurst | Käse

WIR HELFEN GERNE WEITER

Familienfeiern & Hochzeiten:

Telefon: +49 (0)911/633 277-847

Email: restaurant@dein-forsthaus.de

Empfangsteam:

Telefon: +49 (0)911/633 277-841

Email: info@dein-forsthaus.de

Tagungen & Seminare:

Telefon: +49 (0)911/633 277-843

Email: veranstaltungen@dein-forsthaus.de

Zimmerreservierungen:

Telefon: +49 (0)911/633 277-859

Email: buchungen@dein-forsthaus.de

Impressum

Herausgeber: Hotel Forsthaus Nürnberg-Fürth GmbH & Co. KG · Zum Vogelsang 20 · 90768 Fürth - Deutschland

Telefon: +49 (0)911/633 277-0 · info@dein-forsthaus.de · www.hotel-forsthaus-nuernberg-fuerth.de

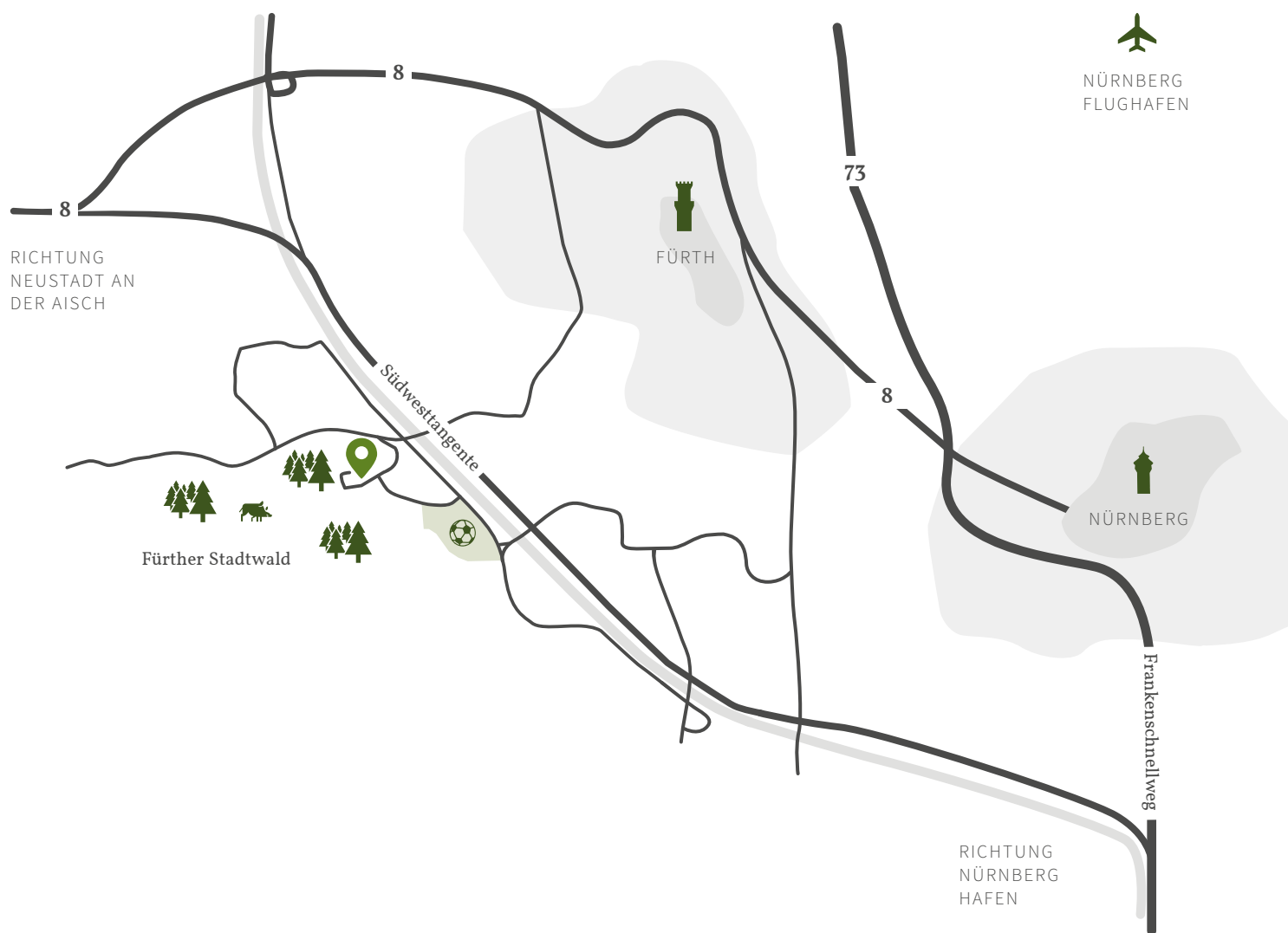
Redaktion: TREUGAST Solutions Group, Hotel Forsthaus Nürnberg-Fürth, **Gestaltung:** Andrea Döbler

Text: Line Just-Gassen, Helene Kalinowsky, **Fotografie:** Matt und Glänzend, Adobe.Stock, unsplash, shutterstock

Druck: Gutenberg Druck + Medien GmbH, **Stand:** Mai 2024







HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH



Hotel Forsthaus Nürnberg-Fürth

Zum Vogelsang 20

90768 Fürth - Deutschland

Telefon: +49 (0)911 / 633 277-0

info@dein-forsthaus.de

www.hotel-forsthaus-nuernberg-fuerth.de

